

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 039—2022

时尚黔菜 太子参三穗麻鸭汤烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of radix pseudostellariae and
Sansui old duck soup—Guizhou cuisine in vogue

2022 - 11 - 28 发布

2022 - 11 - 30 实施

目 次

| | |
|-----------------|-----|
| 前言 | II |
| 引言 | III |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 原料及要求 | 1 |
| 5 烹饪器具 | 2 |
| 6 制作工艺 | 2 |
| 7 盛装 | 2 |
| 8 质量要求 | 2 |
| 9 最佳食用时间 | 2 |

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由贵州省文化和旅游厅、贵州省商务厅提出。

本文件由贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业技术学院、三穗鸭产业发展领导小组办公室、三穗县翼宇鸭业有限公司、三穗县美丫丫火锅店、三穗县食为天三穗鸭餐厅、三穗县东都大酒店、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司、贵阳仟纳饮食文化有限公司·仟纳贵州宴（连锁）、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司·黔味源、贵阳四合院饮食有限公司·家香（连锁）、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州么当家餐饮管理有限公司、绥阳县黔厨职业技术学校、毕节职业技术学院、贵州省黔菜产业发展促进会、黔西南州饭店餐饮协会、贵州盗汗鸡餐饮策划管理有限公司、兴义市追味餐饮服务有限公司、国家级秦立学技能大师工作室、贵州省吴茂钊技能大师工作室、贵州省张智勇技能大师工作室、省级·市级钱鹰名师工作室。

本文件主要起草人：吴茂钊、刘黔勋、杨波、蒲德坤、魏晓清、胡承林、李昌伶、刘宏波、任延杰、洪钢、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、李翌嫻、夏雪、秦立学、钱鹰、张智勇、张乃恒、张建强、龙凯江、娄孝东、冯建平、潘绪学、高小书、潘正芝、黄永国、杨梅、张艳、王利君、梁伟、孙武山、杨绍宇、刘志忠、欧洁、陈克芬、何花、杨通州、吴笃琴、黎力、李兴文、罗洪士、吴泽汶、俸千惠、胡林、梵筑川、雁飞、宋伟奇、王德璨、徐启运、杨娟、李支群、何忠花、宋艳艳、柯贤忠。

引 言

0.1 菜点源流

三穗麻鸭属肉蛋兼用型，据统计年淘汰蛋鸭百万羽，却是炖汤的最佳食材；当地及周边施秉县等地区有产量超过全国70%的太子参产业，正好可用来煨炖鸭。炖制出来的三穗麻鸭，汤浓肉沥骨，肉糯香不柴，味醇厚回甘，淡淡散发参味药香，使人垂涎欲滴。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 太子参三穗麻鸭汤 蒲德坤 李昌伶制作 潘绪学摄影

时尚黔菜

太子参三穗麻鸭汤烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了时尚黔菜太子参三穗麻鸭汤烹饪技术规范的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于时尚黔菜太子参三穗麻鸭汤的烹饪。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8937 食用猪油

GB/T 30383 生姜

NY/T 455 胡椒

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

SB/T 10416 调味料酒

T/QLY 002 黔菜 术语与定义

3 术语和定义

T/QLY 002界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料及要求

4.1 主配料

4.1.1 三穗土麻鸭 1 只（1200 g）。

4.1.2 太子参 25 g。

4.1.3 干香菇 30 g。

4.1.4 淮山药 100 g。

4.2 调味料

4.2.1 盐 6 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.2 胡椒面 2 g，应符合 NY/T 455 的规定。

4.2.3 料酒 30 mL，应符合 SB/T 10416 的规定。

4.2.4 熟猪油 25 mL，应符合 GB/T 8937 的规定。

4.3 料头

4.3.1 姜块 30 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 香葱结 15 g，应符合 NY/T 744 的规定。

4.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炊具

炒锅及配套工具。

5.2 工具

砧板、刀具等。

6 制作工艺

6.1 主配料加工

6.1.1 土麻鸭宰杀治净，用稻草升火将麻鸭烧尽茸毛，洗净后斩成块状；入沸水锅中，加料酒焯去血污，捞出用清水冲净。

6.1.2 太子参、干香菇用清水浸泡片刻并淘洗灰尘；淮山药刮去表皮，洗净后切成滚刀块。

6.2 烹调

炒锅置旺火上，放入熟猪油烧热，加入姜块、香葱结爆香；投入鸭块爆炒至出香味；注入清水烧沸并撇去浮沫，盖上盖以小火炖至八成熟；再放入太子参、水发干香菇、淮山药块，加盐调好味炖至熟软，离火后拣去姜块、香葱结，撒入胡椒面搅匀。

7 盛装

7.1 盛装器皿

煲汤锅、汤钵。

7.2 盛装方法

主料炖熟调好味后，装入器皿即成。

8 质量要求

8.1 色泽

汤色油黄，色泽悦目。

8.2 香味

药香细淡，肉香浓郁。

8.3 口味

汤鲜味美，保健滋补。

8.4 质感

肉质软糯，营养丰富。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装器皿后，至食用时间不超过30 min为宜，食用温度以60℃为宜。

全国团体标准信息平台